MACCHINA DA CAFFE' ESPRESSO MOD.
„ALPHA"





INDICE

INTRODUZIONE

Prima di utilizzare la macchina per caffè espresso, leggere attentamente questo manuale di istruzioni. Esso vi fornisce notizie su come utilizzare in modo ottimale le potenzialità della macchina, su come mantenerla efficiente e come comportarsi in caso di difficoltà.
La macchina per caffè espresso è destinata ad un uso prettamente professionale.
Essa è progettata per la preparazione di bevande calde quali:
Tè, cappuccini, caffè espresso nelle varianti normale, lungo, corto ecc.
Di seguito vengono riportate le istruzioni per un corretto utilizzo.

AVVERTENZE GENERALI

L'installazione, deve essere effettuata in ottemperanza alle norme di sicurezza vigenti , e da personale qualificato e preparato.
Un installazione errata può causare danni a persone e cose.
La sicurezza di questo apparecchio è totale solo quando è collegato ad un efficace impianto di messa a terra, eseguito come previsto dalle attuali norme di sicurezza.
E' importante far verificare questo requisito, ed in caso di dubbio, richiedere un controllo accurato dell'impianto da parte di personale qualificato.
Il costruttore non può essere considerato responsabile di eventuali danni causati da un errato dispositivo di messa a terra.
E' sconsigliabile l'uso di prolunghe o adattatori elettrici comprese multiple.
Qualora il loro uso si rendesse indispensabile, utilizzare solamente adattatori rispondenti alle vigenti norme di sicurezza.
Non superare mai il valore di portata in KW indicato nell'adattatore o nelle prolunghe.
E' consigliabile l'installazione di un dispositivo a corrente differenziale (RCD) non superiore ai 30 mA.
Se il cavo di alimentazione è danneggiato, esso deve essere sostituito da un cavo o da un assieme speciali disponibili presso il costruttore o il suo servizio assistenza tecnica.
La macchina per caffè espresso è destinata alla preparazione di bevande calde quali caffè, tè, latte caldo. Questo apparecchio dovrà essere destinato esclusivamente per l'uso suddetto. Ogni altro utilizzo è da considerasi improprio e pertanto pericoloso.
L'apparecchio non è destinato a essere usato da persone le cui capacità fisiche, sensoriali o mentali siano ridotte, oppure con mancanza di esperienza o di conoscenza, a meno che esse abbiano potuto beneficiare, attraverso l'intermediazione di una persona responsabile della loro sicurezza, di una sorveglianza o di istruzione riguardanti l'uso dell'apparecchio.
I bambini devono essere sorvegliati per sincerarsi che non giochino con l'apparecchio.
Il costruttore non può ritenersi responsabile di eventuali danni causati da un uso errato.
Prima di effettuare qualsiasi operazione di manutenzione, disattivare l'apparecchio dalla rete elettrica tramite l'interruttore generale.

Per le operazioni di pulizia quotidiana attenersi specificatamente a quando indicato nel presente manuale.
In caso di guasto o di cattivo funzionamento, spegnere l'apparecchio, non tentare nessun intervento di riparazione ma chiamare il tecnico specializzato. Le riparazioni dovranno essere effettuate esclusivamente da tecnici autorizzati dalla casa costruttrice
utilizzando esclusivamente ricambi originali. Il mancato rispetto di questa norma compromette la sicurezza dell'apparecchio e fa decadere la garanzia.
La manomissione non autorizzata di qualsiasi parte della macchina fa decadere la garanzia.

IMPORTANTI PRECAUZIONI PER LA SICUREZZA

- L'apparecchio non è adatto all'uso esterno.
- Non toccare la macchina quando si hanno mani o piedi bagnati o umidi.
- Non usare l'apparecchio a piedi nudi.
- Non utilizzare prolunghe in locali adibiti a doccia o bagno
- Non tirare il cavo di alimentazione per scollegare la macchina dalla presa di corrente.
- non lasciare esposta la macchina ad agenti atmosferici (pioggia, sole, ecc.)
- non permettere che la macchina sia utilizzata da minori o incapaci.
- Non mettere le mani sotto la lancia a vapore, la lancia acqua calda o sotto il gruppo, durante l'erogazione di acqua o vapore, per evitare ustioni.
- In condizioni di funzionamento, le lance a vapore, le lance acqua e le coppette portafiltro sono surriscaldate, vanno maneggiate con attenzione ed impugnate nei punti previsti.
- Tazze e tazzine devono essere appoggiate sull'apposito piano scaldatazze solo dopo essere state accuratamente asciugate.
- La macchina del caffè deve essere utilizzata in ambienti con temperatura non inferiore a 4°C e non superiore a 40°C. Se si prevede che la temperatura possa scendere sotto gli 0°C , spegnere la macchina e svuotare caldaia e scambiatori per evitare il congelamento.
- L'apparecchio non può essere utilizzato laddove son possibili getti d'acqua.
- L'apparecchio deve essere posto in posizione orizzontale.
- L'apparecchio deve essere utilizzato solo da personale qualificato.

ATTENZIONE A MACCHINA FUNZIONANTE LA CALDAIA CONTIENE VAPORE ED ACQUA CALDA IN PRESSIONE

CARATTERISTICHE TECNICHE

Le macchine per caffè espresso vengono fornite nelle versioni:
EROGAZIONE CONTINUA o ad EROGAZIONE AUTOMATICA
con 1/2/3 GRUPPI.
Tutti i modelli sono completi di elettropompa volumetrica incorporata.
Tutti i modelli montano di serie l'autolivello acqua caldaia.
In tutti i modelli è possibile svuotare tutta l'acqua della caldaia tramite apposito rubinetto.
Tutti i modelli montano pulsanti di emergenza per far funzionare i gruppi in casi di guasto della scheda o pulsantiera.
Tutti i modelli sono predisposti per l'installazione dello scaldatazze elettrico (su alcuni modelli viene fornito di serie).

INSTALLAZIONE

Assicurarsi che gli allacciamenti alla rete idrica ed elettrica, nonché lo scarico siano stati predisposti a regola d'arte attenendosi scrupolosamente ai regolamenti nazionali vigenti.
E' indispensabile l'installazione del rubinetto di arresto acqua.
La pressione di rete non deve superare 0,6 Mpa.
La macchina è fornita di tubo di connessione alla rete idrica già collegato all'apparecchio (filtro pompa).
Si raccomanda di non utilizzare tubi già usati.
L'alimentazione elettrica deve essere fatta tramite un interruttore automatico di portata adeguata alla potenza della macchina e provvisto di protezione termica e di massa a terra (*questi lavori devono essere eseguiti da personale qualificato*).
Prima di allacciare elettricamente la macchina, verificare che la tensione di rete corrisponda a quella per cui è predisposta la macchina. In mancanza di questi presupposti non si risponde di danni a cose e/o persone derivanti dalla mancata osservanza delle vigenti norme di sicurezza.
Prima di procedere al collegamento idrico della macchina alla rete, far scorrere l'acqua dell'impianto idrico per togliere eventuali residui, in seguito interporre un addolcitore tra la rete idrica e la macchina ,quindi fare scorrere per due-tre minuti acqua attraverso l'addolcitore prima di collegarlo alla macchina .

MESSA IN FUNZIONE

Terminato l'allacciamento idrico ed elettrico, la macchina può essere messa in funzione.
Si raccomanda di verificare che nella caldaia sia stata immessa una quantità di acqua sufficiente; tramite il carico manuale quindi posizionare l'interruttore di accensione in posizione 1 ed attendere il completo riempimento della caldaia, quindi girare la manopola dell'interruttore in posizione 2 per inserire il riscaldamento elettrico.
Il livello dell'acqua in caldaia deve essere compreso tra le indicazioni MIN e MAX.
Il livello dell'acqua è segnalato da una spia luminosa (*verde livello **MAX** – rossa livello **MIN***).
Durante la fase di riscaldamento della macchina (*circa 30 minuti*) la valvola antirisucchio rilascerà vapore per alcuni secondi fino alla chiusura della stessa valvola.
Prima di utilizzare la macchina effettuare erogazione senza caffè per alcuni secondi con i portafiltri agganciati, allo scopo di far uscire l'eventuale aria presente nel circuito, permettendo il completo riscaldamento dei gruppi erogatori.
Regolare la pressione di caldaia tra 0.9/1.2 BAR.(vedi manometro)
Regolare la pressione della pompa tra 8.5/9.5 BAR.(vedi manometro)

PREPARAZIONE DEL CAFFE'

Sganciare il portafiltro dal gruppo. Riempire il filtro di caffè macinato in quantità proporzionale al filtro usato (*1 dose – 2 dosi)*, pressare il caffè contenuto nel filtro e fare attenzione che sul bordo del filtro non resti caffè macinato. Riagganciare il portafiltro al gruppo. La quantità di caffè necessaria per una dose è di circa 7gr.,
per 2 dosi circa 14gr.
Posizionare la tazza sotto il beccuccio di erogazione.

PULIZIA GIORNALIERA

Tutte le sere procedere alla pulizia dei portafiltri e dei filtri. Devono essere immersi in acqua calda per sciogliere i grassi del caffè. Non usare prodotti chimici onde evitare al gruppo erogatore danneggiamenti. Usare prodotti specifici.
Utilizzando il filtro cieco procedere al lavaggio dei gruppi erogatori.
Si consiglia di pulire ogni sera la bacinella di scarico e controllare che lo scodellino di scarico posto sotto la bacinella non sia ostruito.
Le lance del vapore devono essere pulite dopo l'uso in modo da evitare incrostazioni di latte o l'otturazione dei fori del terminale lancia vapore.
L'apparecchio non deve essere pulito con un getto d'acqua.

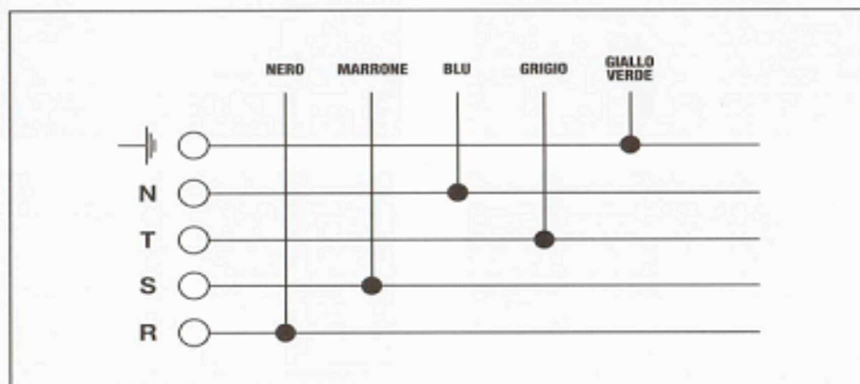
ELENCO ACCESSORI

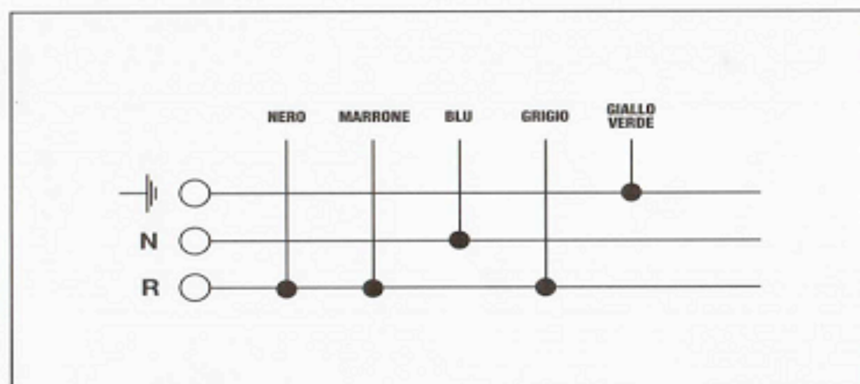
- Filtro cieco
- Riduzioni circolazione termosifonica
- Cappuccinatore

EMISSIONI ACUSTICHE

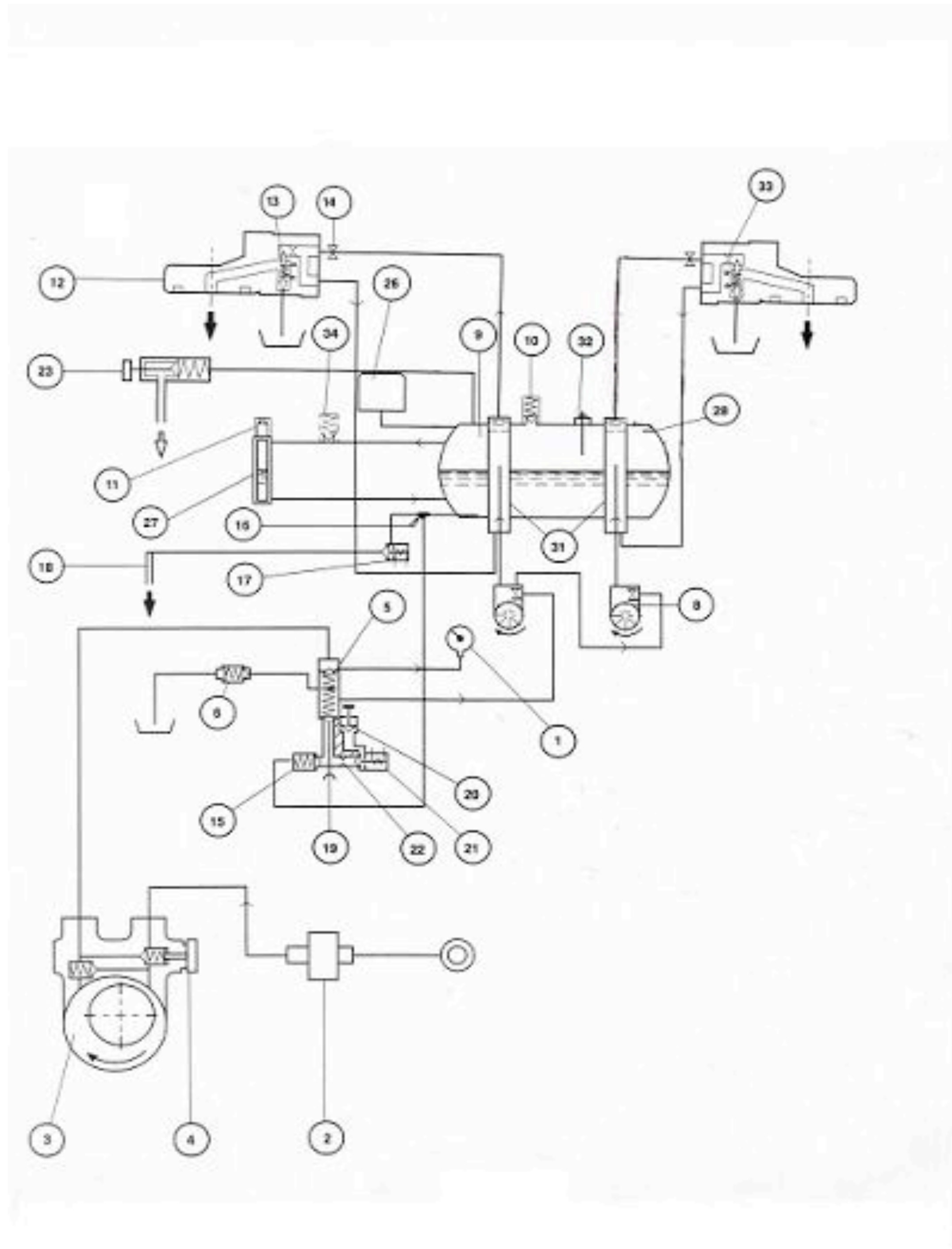
Il livello di pressione sonora ponderato A è inferiore a 70 dB.

SCHEMA ELETTRICO DI COLLEGAMENTO





CIRCUITO IDRAULICO – HYDRAULIC CIRCUIT



LEGENDA		LEGEND	
1	MANOMETRO RETE/POMPA/CALDAIA	1	PUMP PRESSURE GAUGE/BOILER
2	FILTRO PER POMPA	2	PUMP FILTER
3	POMPA	3	PUMP
4	REGOLAZIONE PRESSIONE POMPA	4	PUMP PRESSURE REGULATOR
5	VALVOLA NON RITORNO SCAMBIATORI	5	NON RETURN VALVE (HEAT EXCH)
6	VALVOLA ESPANSIONE	6	EXPANSION VALVE
8	TURBINETTA	8	TURBINE
9	CALDAIA	9	BOILER
10	VALVOLA DI SICUREZZA	10	SAFETY VALVE
11	VALVOLA ANTI-DEPRESSIONE	11	VACUUM RELEASE VALVE
12	GRUPPO EROGATORE	12	COFFEE DISPENSER GROUP
13	ELETTROVALVOLA GRUPPO	13	COFFEE SOLENOIL VALVE
14	STROZZATURA GRUUPPO	14	DISPENSER NECK
15	VALVOLA NON RITORNO CALDAIA	15	BOILER NON RETURN VALVE
16	MISCELATORE ACQUA CALDA	16	HOT WATER MIXER
17	ELETTROVALVOLA ACQUA	17	HOT WATER SOLENOID VALVE
18	LANCIA ACQUA	18	HOT WATER SPOUT
19	VALVOLA CARICO MANUALE	19	WATER FILLING MANUAL VALVE
21	ELETTROVALVOLA LIVELLO	21	AUTOMATIC FILLING SOLENOID VALVE
23	RUBINETTO VAPORE	23	STEAM TAP
26	PRESSOSTATO	26	PRESSURE SWITCH
27	LIVELLO OTTICO	27	LEVER INDICATOR
28	SENSORE TEMPERATURA	28	TEMPERATURE SENSOR
31	SCAMBIATORI DI CALORE	31	HEAT EXCHANGESRS
32	SONDA AUTOLIVELLO	32	AUTOMATIC LEVEL PROBE
33	INIETTORE GRUPPO	33	DISPENSER GROUP INIECTOR



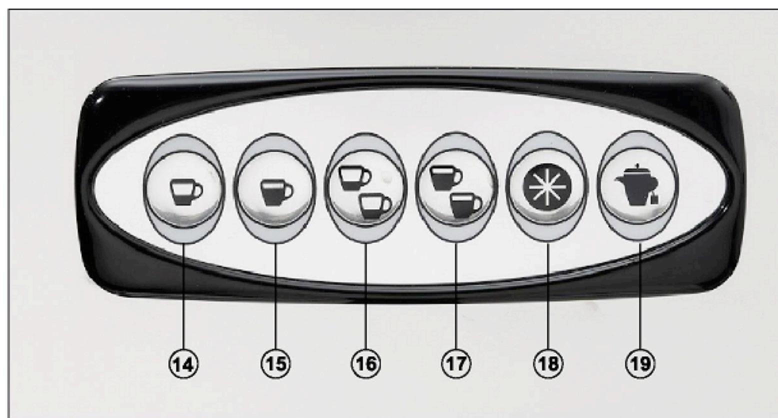
DESCRIZIONE COMPONENTI FUNZIONALI E DI CONTROLLO

1. Manopola erogazione vapore DX-SX
2. Lancia INOX snodata erogazione vapore DX-SX
3. Lancia con doccia erogazione acqua calda
4. Interruttore generale 0-1-2
5. Pulsantiera erogazione caffè ed acqua calda
6. Gruppo erogatore
7. Portafiltro
8. Pulsante emergenza
9. Interruttore luminoso
10. Manometro doppia scala – Pressione caldaia – Pressione pompa
11. Lampada spia controllo "TENSIONE ON"
12. Lampada spia verde livello acqua calda caldaia regolare
13. Lampada spia rossa livello acqua caldaia insufficiente
14. Erogazione un caffè
15. Erogazione un caffè lungo
16. Erogazione due caffè
17. Erogazione due caffè lunghi
18. Erogazione continua – Stop – Programmazione
19. Erogazione acqua calda

SEMIAUTOMATICA

Premere l'interruttore di erogazione caffè, al raggiungimento della quantità voluta, ripremere lo stesso interruttore.
Per erogazione acqua calda, aprire il rubinetto ruotando la manopola in senso antiorario, al raggiungimento della quantità desiderata, richiudere il rubinetto ruotandolo in senso orario.

AUTOMATICA



Avviare l'erogazione, la stessa terminerà al raggiungimento delle quantità preimpostate.
Per erogazione acqua calda, avviare erogazione (19), la stessa terminerà al raggiungimento della quantità preimpostata.

E' possibile effettuare l'infusione con la chiusura per 3 secondi dell'elettrovalvola.
Effettuare la seguente operazione nella pulsantiera di sinistra:
Spegnere l'interruttore generale (vedi foto dettaglio) tenere premuto il tasto (14) e contemporaneamente accendere l'interruttore generale; lasciare il tasto (14) ed attendere qualche secondo. Per togliere l'infusione effettuare la stessa operazione premendo il tasto (15).
Il tasto (18) a destra serve per l'erogazione continua, per fermare l'erogazione e per programmare.
ATTENZIONE: non sganciare il portafiltro durante l'erogazione del caffè.

LAVAGGIO DEI GRUPPI

Premere contemporaneamente i tasti (14) e (18), la macchina eseguirà 5 lavaggi per ciascun gruppo. Nel caso in cui si voglia interrompere il lavaggio, premere il tasto (18).

PROGRAMMAZIONE DOSI

Attivazione Programmazione

E' possibile programmare contemporaneamente tutte le pulsantiere della macchina operando solo con la pulsantiera di sinistra.

1) Premere e mantenere premuto per oltre 5 secondi il tasto (18) a destra della pulsantiera (18) del gruppo che si vuole programmare.
2) Durante il lampeggiare del tasto (18), premere il pulsante che si vuole programmare. Al raggiungimento della quantità voluta ripremere lo stesso pulsante per interrompere l'erogazione. Per procedere alla programmazione delle altre dosi caffè agire allo stesso modo con gli altri pulsanti, compresa la programmazione della dose di acqua calda.

EROGAZIONE ACQUA CALDA

Per erogare acqua calda premere il tasto (19).

EROGAZIONE DEL VAPORE

Per erogare vapore ruotare la manopola in senso antiorario (*1*).

INHALTSVERZEICHNIS

EINLEITUNG

Bitte diese Bedienungsanleitung eingehend lesen, bevor man die Espressomaschine benutzt. Die Anleitung weist darauf hin, wie man die Leistungsfähigkeit der Maschine optimal benutzen kann, die Leistungsfähigkeit beibehält und wie man sich bei Schwierigkeiten verhalten sollte.
Die Kaffeemaschine ist ausschließlich zu professionellem Gebrauch bestimmt.
Sie wurde für die Zubereitung von heißen Getränken hergestellt, wie:
Tee, Cappuccinos, Espresso Kaffee in den Arten normal, dünn, stark, usw.
Anschließend werden die Anweisungen für einen regelrechten Gebrauch angegeben.

ALLGEMEINE HINWEISE

Die Installierung soll in Beachtung der geltenden Sicherheitsnormen und von qualifiziertem Fachpersonal vorgenommen werden.
Eine falsche Installierung kann zu Schäden an Personen und Gegenständen führen.
Die Sicherheit dieses Gerätes ist nur dann vollständig, wenn es an eine wirksame Erdleitung angeschlossen ist, wie von den derzeitigen Sicherheitsnormen vorgesehen.
Es ist wichtig, diese Voraussetzung überprüfen zu lassen und bei Zweifel bitte eine eingehende Überprüfung der Anlage seitens des Fachpersonals anfordern.
Der Konstrukteur kann sich für eventuelle Schäden aufgrund falscher Erdleitungsvorrichtung nicht verantwortlich halten.
Der Anschluss muss mit einer Sicherheitshauptschaltung versehen sein, wie von den geltenden Sicherheitsnormen vorgesehen, mit Abstand der Kontaktöffnungen gleich oder grösser als 3mm.
Die Benutzung von Verlängerungskabel oder Stromadaptern, einschließlich Vielfachen, ist nicht empfehlenswert.
Falls die Benutzung dieser unentbehrlich ist, bitte nur Adapter verwenden, die den geltenden Sicherheitsnormen entsprechen.
Man sollte den im Adapter oder Verlängerungskabel angegebenen KW Leistungswert nie überschreiten.
Die Kaffeemaschine ist dazu bestimmt, heiße Getränke wie Kaffee, Tee, warme Milch vorzubereiten. Dieses Gerät soll ausschließlich der oben genannten Anwendung dienen.
Jede andere Anwendung wird als unsachgemäß und daher als gefährlich angesehen.
Der Konstrukteur kann sich für eventuelle Schäden aufgrund falschen Gebrauchs nicht verantwortlich halten.
Bevor irgendwelche Wartungsarbeiten vorgenommen werden, soll das Gerät vom Stromnetz durch den Hauptschalter abgeschaltet werden.
Bei den täglichen Reinigungsarbeiten, soll man sich genau an die Angaben des vorliegenden Handbuchs halten.

Das Gerät im Falle von Schäden oder Betriebsstörungen ausschalten und nicht versuchen, es selber zu reparieren, sondern einen Fachtechniker aufrufen. Reparaturen sollen ausschließlich von Fachkräften durchgenommen werden, die vom Konstrukteur berechtigt worden sind und nur originale Ersatzteile benutzen. Die Nichtbeachtung dieser Regel kompromittiert die Sicherheit des Geräts und führt zum Verfallen der Garantie.
Die nichtberechtigte Beschädigung jedes beliebigen Teils der Maschine führt zum Verfallen der Garantie.

WICHTIGE SICHERHEITSMASSNAHMEN

- Das Gerät bei nassen oder feuchten Händen oder Füssen nicht anfassen
- Das Gerät nicht benutzen, wenn man barfuß ist
- Keine Verlängerungskabel in Räumen benutzen, die als Dusche oder Bad benutzt werden
- Nicht am Zuleitungskabel ziehen, um die Maschine von der Steckdose zu trennen
- Die Maschine keinen Witterungseinflüssen aussetzen (Regen, Sonne, usw.)
- Nicht erlauben, dass die Maschine von Minderjährigen oder Unfähigen benutzt wird
- Die Hände während der Abgabe von Wasser oder Dampf nicht unter die Dampflanze, die Heißwasser-Auslauflanze oder unter die Gruppe legen, um Verbrennungen zu vermeiden
- Bei Betrieb sind die Dampflanzen, die Wasserauslauflanze, die Filterhalter und die Auslaufgruppe überhitzt, daher sollte man sie vorsichtig handhaben und an den vorgesehenen Stellen anfassen
- Tassen und Mokkatassen sollen auf den dafür vorgesehenen Tassenwärmebereich nur dann abgestellt werden, wenn sie vorher gründlich abgetrocknet worden sind.

ACHTUNG BEI BETRIEB ENTHÄLT DER BOILER DAMPF UND HEISSES WASSER UNTER DRUCK

TECNISCHE EIGENSCHAFTEN

Die Espresso Kaffeemaschinen sind in den folgenden Versionen erhältlich:
KONTINUIERLICHER AUSLAUF oder AUTOMATIKAUSLAUF
mit 1/2/3 GRUPPEN.
Alle Modelle sind mit angebauter elektrischer Verdränger-pumpe ausgestattet.
Alle Modelle haben serienmäßige selbstnivellierende Pegel im Boiler.
In allen Modellen ist es möglich, das ganze Wasser im Boiler durch einen dazu bestimmten Hahn ausfließen zu lassen.
Alle Modelle haben einen Notfallknopf, damit die Gruppen auch im Falle von Ausfall der Karte oder Druckknopftafel funktionieren.

Alle Modelle haben eine Voreinstellung für die Installierung des elektrischen Tassenwärmers (in einigen Modellen ist es serienmäßig).

INSTALLIERUNG

Sich vergewissern, dass die Wasserversorgungsanschlüsse sowie der Abfluss fachgerecht eingerichtet sind. Die Stromversorgung soll mittels eines automatischen Schalters gemacht werden, der der Leistung der Maschine angepasst ist, und der mit Wärmeschutz und Erdleitung versehen ist (*diese Aufgaben sollen von Fachpersonal durchgeführt werden*).
Bevor man die Maschine elektrisch anschließt, sollte man überprüfen, dass die Netzspannung mit der Spannung der Maschine übereinstimmt. Sollten diese Voraussetzungen fehlen, haftet man nicht für Schäden an Gegenständen und/oder Personen, die aus der Nichtbeachtung der geltenden Sicherheitsnormen folgen.
Bevor man die Wasserverbindung der Maschine and das Netz anschließt, sollte man Wasser aus der Wasseranlage fließen lassen, um eventuelle Reste zu entfernen und schließlich einen Enthärter zwischen das Wassernetz und die Maschine legen und danach für zwei-drei Minuten Wasser durch den Enthärter fließen lassen, bevor man diesen an die Maschine anschließt.

INBETRIEBNAHME

Sobald man mit dem Wasser- und Elektroanschluss fertig ist, kann die Maschine in Betrieb gesetzt werden. Es ist empfehlenswert zu überprüfen, dass genug Wasser in den Boiler eingegeben wurde. Schließlich per Hand den Anschaltknopf auf Position 1 schalten und abwarten, bis der Boiler vollkommen gefüllt ist; dann den Einstellknopf auf Position 2 schalten, um die elektrische Erwärmung einzugeben.
Der Wasserstand im Boiler soll zwischen den MIN und MAX Angaben liegen.
Der Wasserstand durch eine Kontrolllampe signalisiert (*grün **MAX** Stand – rot **MIN** Stand*).
Während der Erwärmungsphase der Maschine (*ungefähr 30 Minuten*) gibt das anti-Absaugventil für einige Sekunden Dampf ab, bis das Ventil schließt. Bevor man die Maschine benutzt, sollte man sie mit dem angehakten Filterhaltern einige Sekunden lang ohne Kaffee laufen lassen, damit eventuelle Luft in der Schaltung ausströmen kann und die Auslaufgruppen vollkommen erwärmen können.
Den Druck des Boilers zwischen 0.9/1.2 BAR einstellen.(siehe Druckmessgerät)
Den Druck der Pumpe zwischen 8.5/9.5 BAR einstellen.(siehe Druckmessgerät)

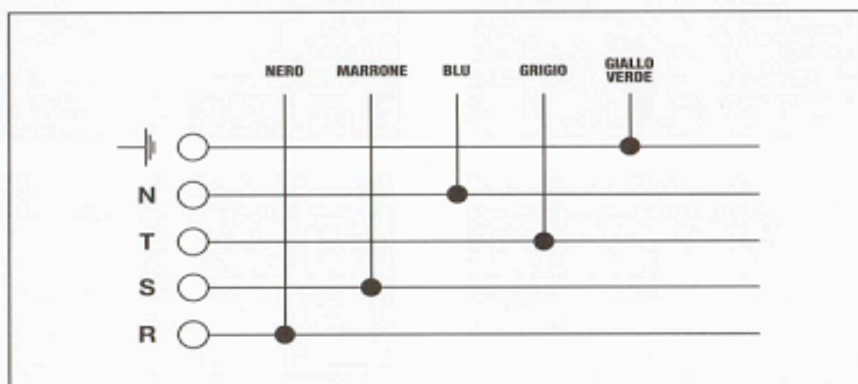
KAFFEE ZUBEREITUNG

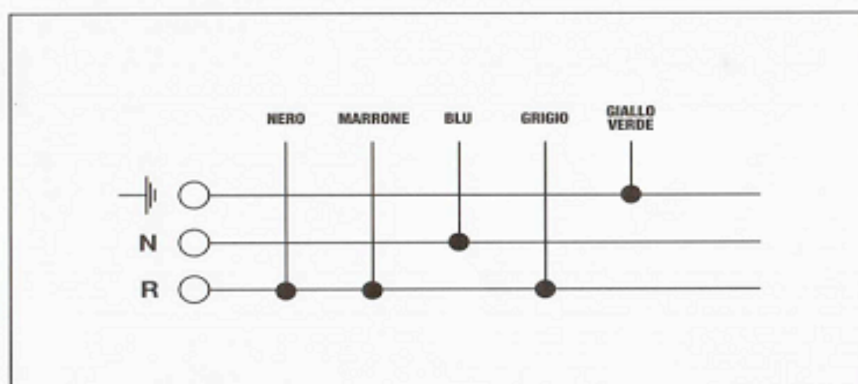
Den Filterhalter von der Gruppe auslösen. Den Filter mit einer Menge gemahlenem Kaffee füllen, die im Verhältnis des benutzten Filters stehen (*1 Dosis – 2 Dosen*), den im Filter gehaltenen Kaffee pressen und darauf achten, dass kein gemahlener Kaffee am Filterrand bleibt. Den Filterhalter wieder an die Gruppe anlegen. Die erforderliche Menge Kaffee für eine Dosis ist ungefähr 7 Gramm, für 2 Dosen ungefähr 14 Gramm.
Die Tasse unter den Kaffeeauslauf stellen.

TÄGLICHE REINIGUNG

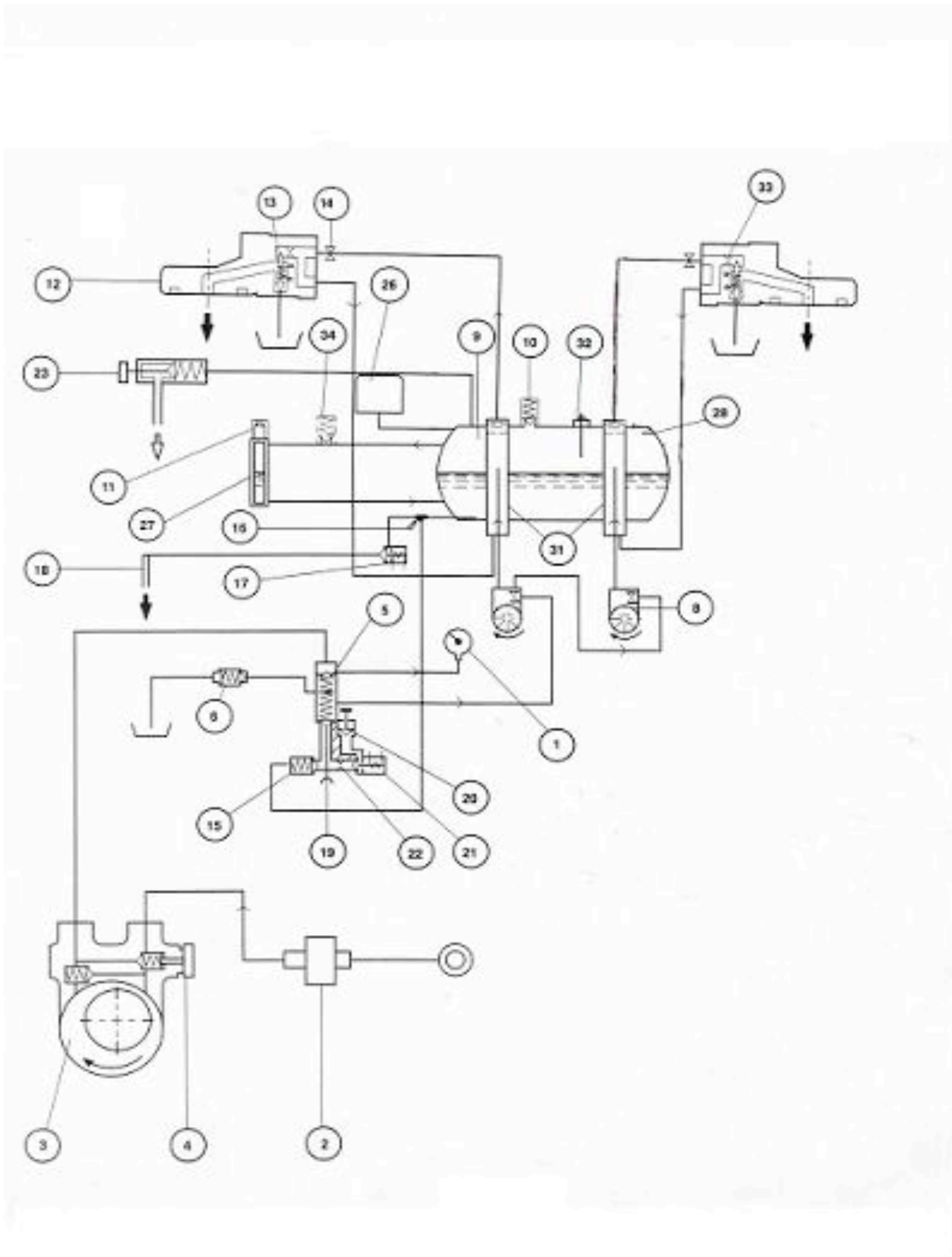
Jeden Abend die Reinigung von Filterhaltern und Filtern vornehmen. Diese sollen in warmes Wasser eingetaucht werden, um den Kaffeefett aufzulösen. Keine chemischen Produkte benutzen, um zu verhindern, dass die Auslaufgruppe beschädigt wird. Spezifische Produkte benutzen.
Danach di Auslaufgruppe putzen, in dem man den Universalfilter benutzt.
Man empfiehlt, jeden Abend die Abflussschüssel zu waschen.
Die Dampflanzen sollten nach dem Gebrauch so geputzt werden, dass Milchverkrustungen oder Verstopfungen an den Öffnungen der Dampflanze verhindert werden.

SCHEMA ELETTRICO DI COLLEGAMENTO





CIRCUITO IDRAULICO – WASSERSCHALTUNG



LEGENDA		ZEICHENERKLÄRUNG	
1	MANOMETRO RETE/POMPA/CALDAIA	1	DRUCKMESSGERÄT NETZ/PUMPE/BOILER
2	FILTRO PER POMPA	2	PUMPE Für FILTER
3	POMPA	3	PUMPE
4	REGOLAZIONE PRESSIONE POMPA	4	PUMPDRUCK EINSTELLUNG
5	VALVOLA NON RITORNO SCAMBIATORI	5	NICHT RÜCKBEWEGENDES VENTIL AUSTAUSCHER
6	VALVOLA ESPANSIONE	6	EXPANSIONSVENTIL
8	TURBINETTA	8	TURBINE
9	CALDAIA	9	BOILER
10	VALVOLA DI SICUREZZA	10	SICHERHEITSVENTIL
11	VALVOLA ANTI-DEPRESSIONE	11	VENTIL GEGEN UNTERDRUCK
12	GRUPPO EROGATORE	12	AUSLAUFGRUPPE
13	ELETTROVALVOLA GRUPPO	13	ELEKTROVENTIL GRUPPE
14	STROZZATURA GRUUPPO	14	DROSSELSTELLE GRUPPE
15	VALVOLA NON RITORNO CALDAIA	15	VENTIL GEGEN UNTERDRUCK BOILER
16	MISCELATORE ACQUA CALDA	16	WARMWASSERMISCHER
17	ELETTROVALVOLA ACQUA	17	EKETROVENTIL WASSER
18	LANCIA ACQUA	18	WASSERAUSLAUFLANZE
19	VALVOLA CARICO MANUALE	19	VENTIL MANUELLE LADUNG
21	ELETTROVALVOLA LIVELLO	21	ELEKTROVENTIL WASSERSTAND
23	RUBINETTO VAPORE	23	DAMPFHAHN
26	PRESSOSTATO	26	DRUCKSCHALTER
27	LIVELLO OTTICO	27	OPTISCHER STAND
28	SENSORE TEMPERATURA	28	TEMPERATURSENSOR
31	SCAMBIATORI DI CALORE	31	WÄRMEAUSTAUSCHER
32	SONDA AUTOLIVELLO	32	AUTOMATISCHER STAND FÜHLER
33	INIETTORE GRUPPO	33	INJECTOR GRUPPE



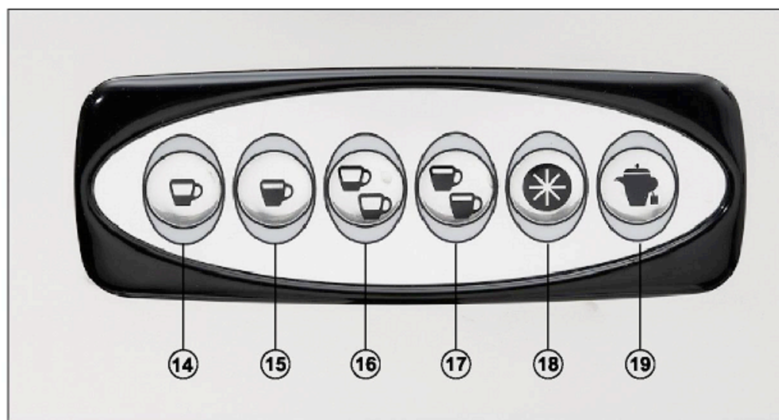
DARSTELLUNG DER FUNKTIONS- UND KONTROLLELEMENTE

1. Einstellknopf Dampfauslauf R-L
2. Gelenkige Edelstahllanze Dampfauslauf R-L
3. Auslauflanze mit Brause Warmwasserasuslauf
4. Hauptschalter 0-1-2
5. Druckknoptftafel Kaffee- und Warmwasserauslauf
6. Auslauf Gruppe
7. Filterhalter
8. Notfallknopf
9. Signallampe
10. Druckmessgerät doppelte Skala – Druck des Boilers – Druck der Pumpe
11. Warnlicht Kontrolle “SPANNUNG ON”
12. Grünes Warnlicht Stand Boiler warmes Wasser normal
13. Rotes Warnlicht Boiler warmes Wasser ungenügend
14. Auslauf ein Kaffee
15. Auslauf ein dünner Kaffee
16. Auslauf zwei Kaffee
17. Auslauf zwei dünne Kaffee
18. Kontinuierlicher Auslauf – Stopp – Programmierung
19. Auslauf warmes Wasser

HALBAUTOMATIK

Den Druckknopf für Kaffeeauslauf drücken und ihn nochmals drücken, sobald sie gewünschte Menge erreicht ist.
Zum Auslauf von warmem Wasser, den Hahn aufdrehen, indem man den Einstellknopf gegen den Uhrzeigersinn dreht. Den Hahn im Uhrzeigersinn wieder zudrehen, wenn die gewünschte Menge erreicht ist.

AUTOMATIK



Den Auslauf starten; wenn die vorgegebene Menge erreicht wird, stoppt es automatisch.
Zum Auslauf von warmem Wasser, Auslauf (19) starten; wenn die vorgegebene Menge erreicht ist, stoppt es automatisch.

Man kann einen Aufguss durchführen, indem man für 3 Sekunden das Elektroventil schließt.
Folgendes Verfahren an der linken Druckknopftafel durchführen:
Den Hauptschalter abschalten (siehe Abbild für Details), die Taste (14) gedrückt halten und gleichzeitig den Hauptschalter anschalten; die Taste (14) loslassen und einige Sekunden abwarten. Um den Aufguss zu beenden, das gleiche Verfahren durchnehmen, indem man die Taste (15) drückt.

Die Taste (18) rechts ist für den kontinuierlichen Auslauf, um den Auslauf zu stoppen und um zu programmieren.

ACHTUNG: den Filterhalter während des Kaffeeauslaufs nicht ausklingen.

REINIGUNG DER GRUPPEN

Gleichzeitig die Tasten (14) und (18) drücken, die Maschine wird 5 Spülungen per Gruppe durchführen. Falls man die Reinigung abbrechen möchte, einfach die Taste (18) drücken.

PROGRAMMIERUNG DER DOSEN

Programmierungsaktivierung

Es ist durchaus möglich, gleichzeitig alle Druckknopftafeln der Maschine zu programmieren, indem man nur die linke Druckknopftafel betätigt.

3) Die Taste (18) auf der rechten Seite der Druckknopftafel der Gruppe drücken, die man programmieren möchte und für über 5 Sekunden gedrückt halten.
4) Den Druckknopf drücken, den man programmieren möchte, während die Taste (18) blinkt. Denselben Druckknopf drücken, wenn die gewünschte Menge erreicht ist, um den Auslauf zu stoppen. Um mit der Programmierung der anderen Kaffeedosen fortzufahren, mit den anderen Druckknöpfen auf gleiche Weise vorgehen, einschließlich der Programmierung der Warmwassersdosis.

WARMWASSERAUSLAUF

Zum Auslauf von warmem Wasser, die Taste (19) drücken.

DAMPFABGABE

Zur Dampfabgabe, den Einstellknopf gegen den Uhrzeigersinn drehen (*1*).

CONTENTS

INTRODUCTION

Please carefully read this instruction manual before using the espresso machine. It will advise how to optimally use the machine's potentialities, how to keep it in working order and how to behave in case of problems.
The espresso machine is for professional use only.
It is designed for the preparation of hot drinks such as:
Tea, cappuccino, espresso in the versions regular, weak, short, etc.
Hereafter, instructions for a proper use will be mentioned.

GENERAL INSTRUCTIONS

The installation has to be done in compliance with the security regulations in force and by qualified and competent personnel.
A wrong installation may cause damage to people and things.
Only if connected to an effective grounding device made according to the current safety regulations, the device is totally secure.
Verifying this requirement is important and would necessitate a careful check of the system by part of qualified personnel in case of doubts.
The manufacturer cannot be considered responsible for any damages caused by a wrong grounding device.
The system has to be equipped with a protective master switch, as per the safety regulations on force, with distance to the opening contacts equal to 3 mm or more.
The use of extension leads or electric adapters including multiple sockets is unadvisable.
Should it be necessary, please solely use adapters that correspond to the current safety regulations.
Never exceed the KW power value mentioned on the adapter or the extension leads.
The espresso machine is designed for the preparation of hot drinks such as coffee, tea, hot milk. This device should be used for the above mentioned purpose only. Any other use is to be considered wrong and therefore dangerous.
The manufacturer cannot consider himself responsible for any damages caused by improper use.
Deactivate the device from the electrical grid through the master switch before carrying out any maintenance works.
As for cleaning, please specifically follow what is mentioned in this manual.
In case of breakdown or malfunction, turn off the device; do not try do make any repair, but call an expert technician. Repairs should be done by technicians that have been authorized by the manufacturer, using uniquely original spare parts.
The failure to comply with this regulation compromises the devices' safety and the warranty will fail.
Non-authorised damaging of any part of the device makes the warranty fail.

IMPORTANT SAFETY PRECAUTIONS

- Do not touch the machine when you have wet or clammy hands or feet.
- Do not use the device with bare feet.
- Do not use extension leads in rooms used as shower or bathroom.
- Do not pull the power cable to disconnect the machine from the power point.
- Do not leave the machine exposed to weather conditions (rain, sun, etc.)
- Do not allow children or unqualified people to use the machine.
- Do not put your hands under the steam nozzle o under the group while water or steam is being supplied, so to avoid scalds.
- In working conditions, the steam nozzles, the water nozzles and the filter holder cups are overheated. They have to be handled with care and hold on the appropriate points.
- Cups and little cups have to be put on top of the cup heater only after being thoroughly wiped.

ATTENTION WHEN WORKING THE BOILER CONTAINS PRESSURED HOT WATER AND STEAM

TECNICHAL FEATURES

The Espresso machines are provided in the following versions:
CONTINUOUS SUPPLY or AUTOMATIC SUPPLY
With 1/2/3 GROUPS.
All models include built-in volumetric electro pump.
On all models, there is standard self-levelling boiler installed.
On all models, it is possible to drain all water of the boiler through apposite tap.
All models have emergency buttons installed, in order to let the groups work in case the card or button-panel break down.
All models are prearranged for the installation of electric cup heater (on some models it is standard).

INSTALLATION

Make sure the connections to the water supply and power grid as well as to the drain have been arranged in compliance with accepted standards. Electricity needs to be done through a circuit breaker fit for the power of the machine and provided by heat protection and efficient ground connection (these works have to be done by qualified people).
Check that the power voltage matches with the machine's voltage before electrically connecting the machine. If such condition is missing, it is not answered for damages to things and/or people resulting from failed compliance with the current safety regulations.
Before proceeding with the machine's water connection to the network, let water flow from the water system to remove possible residuals. Then, let water flow through the water softener for about two or three minutes before connecting it to the machine.

SET UP

Once the water and power connection are completed, the machine can be set going. It is recommended to check that there is sufficient water in the boiler. Then, place the switch on position 1 through hand load and wait for complete replenishment of the boiler. Afterwards, turn the grip in position 2 to insert the electric heating.
The water level in the boiler has to be between the MIN and MAX indications. The water level is indicated by a warning light (*green **MAX** level – red **MIN** level*).
During the heating stage of the machine (about 30 minutes), the anti-suck valve will release steam for a couple of seconds, till the valve closes.
Before using the machine, let water flow without coffee for a couple of seconds with filter holders hooked, in order that the air, that probably is in the circuit, can come out and allows the total heating of the distribution groups.
Regulate the boiler pressure between 0.9/1.2 BAR (see pressure gauge).
Regulate the pump pressure between 8.5/9.5 BAR (see pressure gauge).

PREPARATION OF COFFEE

Unhook the filter holder from the group. Fill the filter with ground coffee directly proportional to the used filter (*1 dose – 2 doses*). Press the coffee within the filter and pay attention that no coffee remains on the filter's rim. Hook the filter holder onto the group again. The quantity of coffee needed for one dose is about 7 grams and for two doses about 14 grams.

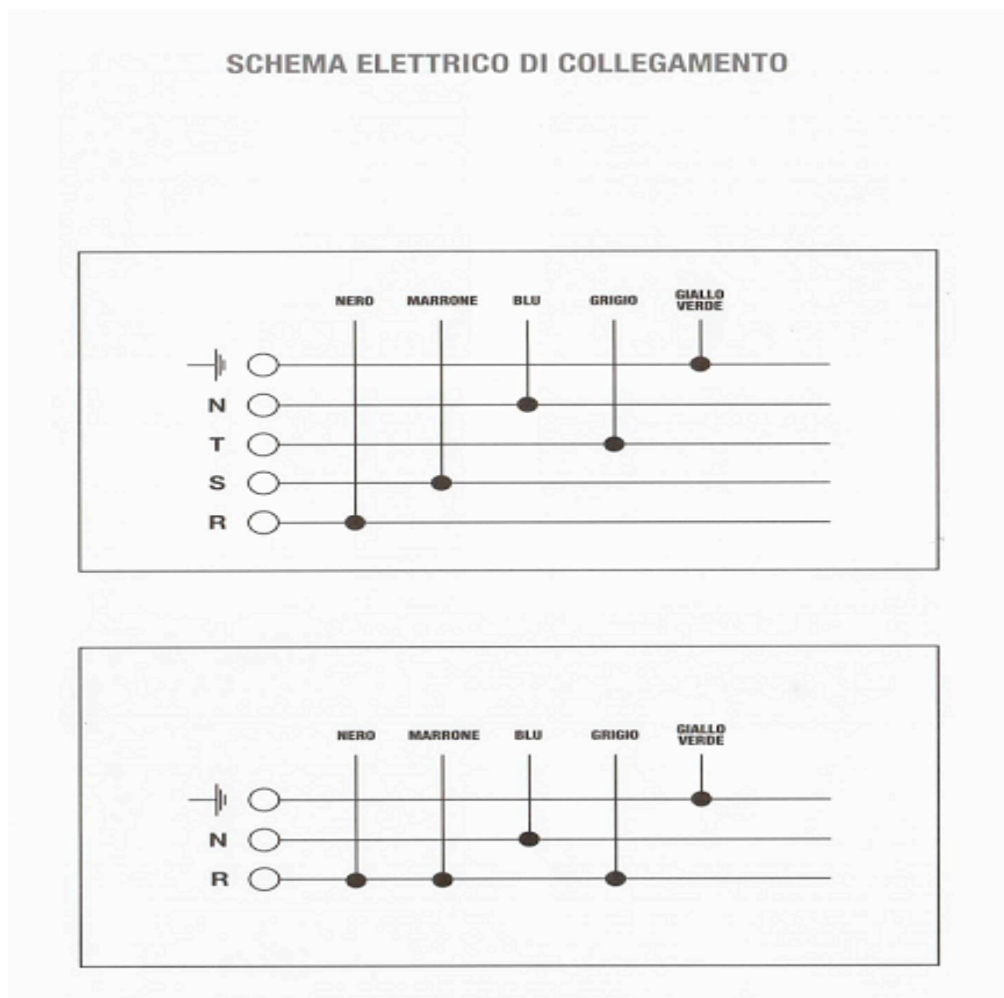
Place the cup beneath the distribution nozzle.

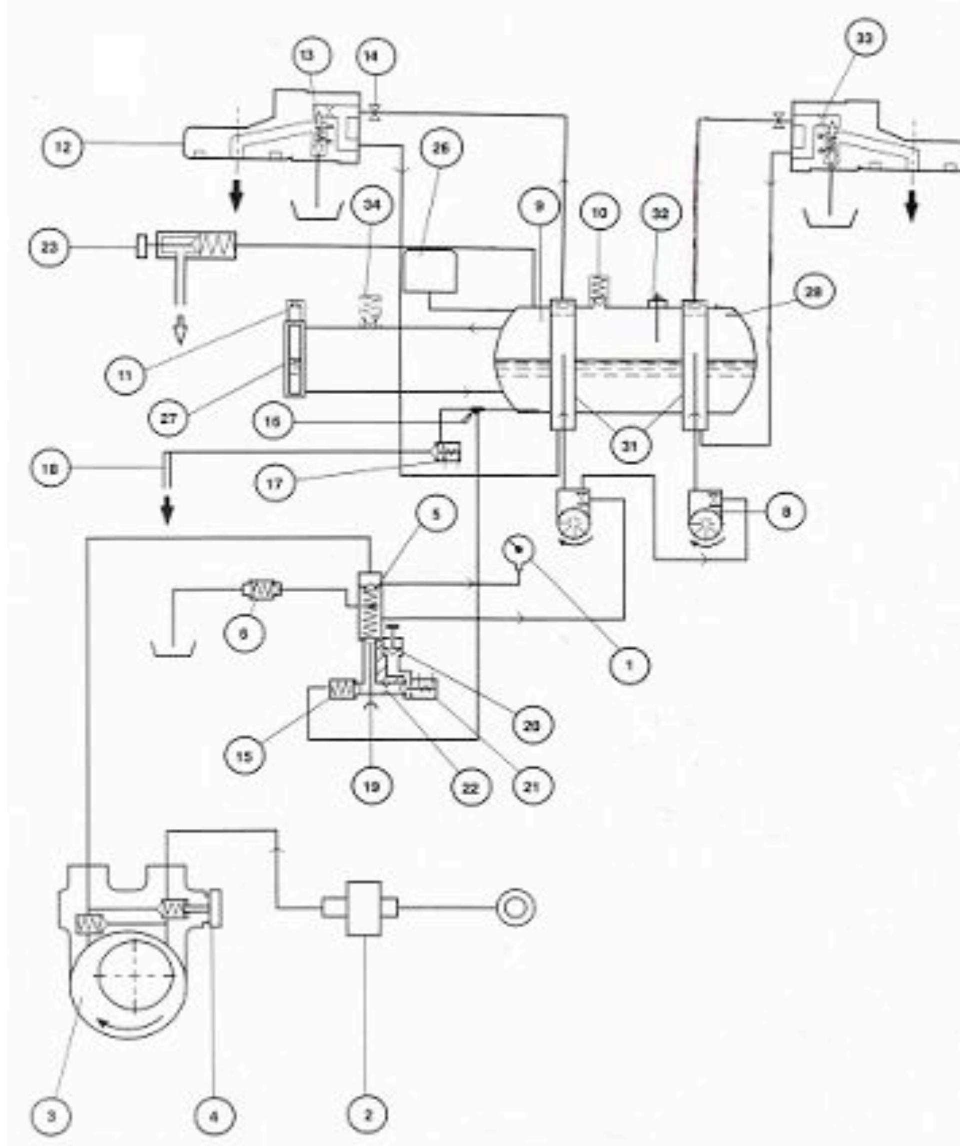
DAILY CLEANING

Proceed with cleaning the filter holders and filters every evening. They have to be immersed into hot water, so that the coffee grease dissolves. Do not use chemical products in order to avoid damages on the distribution group. Use specific products. Proceed with cleaning the distribution groups by using the front filter.
It is recommendable to clean the draining basin every evening and check that the draining bowl under the basin is not blocked.
The steam spout has to be clean after use, in order to avoid milk incrustations or blocking of the openings of the steam spout terminal.

ELECTRIC CONNECTION SYSTEM

PLUMBING CIRCUIT





13
14
33
12
26
34
9
10
32
23
28
11
27
16
31
18
17
5
8
1
6
20
15
19
22
21
3
4
2

LEGENDA		LEGEND	
1	MANOMETRO RETE/POMPA/CALDAIA	1	NET/PUMP/BOILER PRESSURE GAUGE
2	FILTRO PER POMPA	2	PUMP FILTER
3	POMPA	3	PUMP
4	REGOLAZIONE PRESSIONE POMPA	4	PUMP PRESSURE REGULATION
5	VALVOLA NON RITORNO SCAMBIATORI	5	NON RETURN VALVE (HEAT EXCH)
6	VALVOLA ESPANSIONE	6	EXPANSION VALVE
8	TURBINETTA	8	TURBINE
9	CALDAIA	9	BOILER
10	VALVOLA DI SICUREZZA	10	SAFETY VALVE
11	VALVOLA ANTI-DEPRESSIONE	11	VACUUM RELEASE VALVE
12	GRUPPO EROGATORE	12	COFFEE DISPENSER GROUP
13	ELETTROVALVOLA GRUPPO	13	COFFEE SOLENOIL VALVE
14	STROZZATURA GRUPPO	14	DISPENSER NECK
15	VALVOLA NON RITORNO CALDAIA	15	BOILER NON RETURN VALVE
16	MISCELATORE ACQUA CALDA	16	HOT WATER MIXER
17	ELETTROVALVOLA ACQUA	17	HOT WATER SOLENOID VALVE
18	LANCIA ACQUA	18	HOT WATER SPOUT
19	VALVOLA CARICO MANUALE	19	WATER FILLING MANUAL VALVE
21	ELETTROVALVOLA LIVELLO	21	AUTOMATIC FILLING SOLENOID VALVE
23	RUBINETTO VAPORE	23	STEAM TAP
26	PRESSOSTATO	26	PRESSURE SWITCH
27	LIVELLO OTTICO	27	LEVEL INDICATOR
28	SENSORE TEMPERATURA	28	TEMPERATURE SENSOR
31	SCAMBIATORI DI CALORE	31	HEAT EXCHANGESRS
32	SONDA AUTOLIVELLO	32	AUTOMATIC LEVEL DRILL
33	INIETTORE GRUPPO	33	DISPENSER GROUP INJECTOR



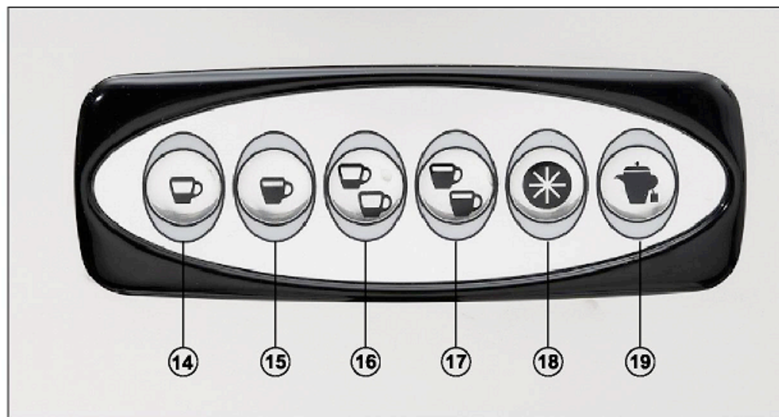
DESCRIPTION OF FUNCTIONAL AND CONTROL UNITS

1. Steam distribution grip LEFT-RIGHT
2. Jointed stainless steel nozzle steam supply LEFT-RIGHT
3. Nozzle with pipe hot water supply
4. Master switch 0-1-2
5. Button panel coffee and hot water supply
6. Distribution group
7. Filter holder
8. Emergency button
9. Light switch
10. Double scale pressure gauge – boiler pressure – pump pressure
11. Control warning light “TENSION ON”
12. Green warning light - regular hot water level in boiler
13. Red warning light - low hot water level in boiler
14. One coffee dispenser
15. One weak coffee dispenser
16. Two coffee dispenser
17. Two weak coffee dispenser
18. Continuous supply – Stop – Presetting
19. Hot water supply

SEMI-AUTOMATIC

Push the coffee dispenser switch and push it again when you reached the wanted quantity.
To have hot water, open the tap turning the grip counter clockwise; when the desired quantity is reached, close the tap by turning clockwise.

AUTOMATIC



Start distribution – it will finish as soon as the preset quantity is reached.
For hot water supply, start distribution (19) – it will finish as soon as the preset quantity is reached.

You may carry out infusion by closing the solenoid valve for 3 seconds.
Carry out the following operation on the left panel:
Switch off the master switch (see detailed picture), press button (14) and hold it and turn on the master switch at the same time. Stop pushing button (14) and wait some seconds.
To take off the infusion, carry out the same operation, pressing button (15).
Button (18) on the right is for continuous supply, to stop the distribution and to set.
ATTENTION: do not unhook the filter holder during coffee supply.

CLEANING OF THE GROUPS

Push buttons (14) and (18) at the same time. The machine will carry out 5 washings for each group. Should you wish to stop the washing, please push button (18).

PRESETTING OF DOSES

Activation of presetting

It is possible to set all panels of the machine at the same time, by using only the left hand panel.

5) Push and hold button (18) on the right side of the panel (18) of the group you would like to preset, for more than 5 seconds.
6) While button is flashing (18), push the button you would like to preset. Once the desired quantity is reached, push the same button to stop distribution. To proceed with presetting of the other coffee doses, do the same with the other buttons, including the presetting of hot water dose.

HOT WATER SUPPLY

To dispense hot water, please push button (19).

STEAM SUPPLY

To dispense steam, turn the grip counter clockwise (*1*).


2elle